

Salate

<i>Grüner Salat</i>	8.--
<i>Gemischter Salat</i>	9.--
<i>Nüsslisalat mimosa</i> mit gehacktem Ei	10.--
<i>Hubertussalat</i> Nüsslisalat mit Speckwürfeli, Pilzen	13.--
<i>Alpensalat</i> Blattsalat mit Bündnerfleisch und Alphobelkäse	14.--
<i>Salatteller bunt gemischt</i>	16.50
<i>Thonsalat garniert</i>	17.--
<i>Wurstsalat garniert</i>	17.--
<i>Rauchbrettli</i> (Bündnerfleisch Rohschinken, Salami etc.)	18.50

Suppen

<i>Muskatkürbiscrème</i>	10.--
<i>Wildpilzcrème</i>	12.50

### Kalte Vorspeisen

Alpenkräuter- Rauchlachs aus dem Holzofen Orangensenf „ein Genuss“	18.--	28.--
Puschlaver Trockenfleisch mariniert	16.50	23.--
Carpaccio vom Hirsch mit Alphobelkäse	18.--	26.--

### Warme Vorspeisen

<i>Steinpilzravioli</i> Mit gebratenen Steinpilzen	18.--	24.--
<i>Entenroastbeef Cumberland</i>	18.50	25.--

### Vegetarische Gerichte

<i>Raclette- Chässchnitte</i>	16.50
<i>Rösti mit Spiegelei</i>	17.50

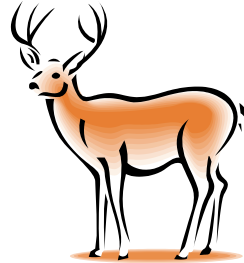
### Fische

<i>Bachforellenfilet meunière</i> Schmelzkartoffeln	32.--
<i>Zanderrückenfilet aus der Pfanne</i> Schmelzkartoffeln	34.--
<i>Zanderknusperli sauce tartar</i> Schmelzkartoffeln	26.--
<i>Riesencrevetten Black Tigers San Daniele</i> Reis	38.--

## Klassiker

<i>Duc Toast</i> Schweinsfiletmedaillon auf Toast mit Madagaskarsauce und Kräuterbutter		22.--
<i>Buurebratwurst Zwiebelsauce</i> mit Rösti		18.--
<i>Schnitzel paniert</i> Pommes frites	<i>Kalb</i> 34.--	<i>Schweins</i> 21.--
<i>Schnitzel Rahmsauce</i> mit Nüdeli	34.--	22.--
<i>Cordon bleu</i> Pommes frites	34.--	28.--
<i>Köhlersteak „Näpflerart“</i> Schweinssteak mit Kräutern und Pilzen an Rotweinsauce und Raclettekäse überbacken Rösti		30.--
<i>Entrecôte vom Grill Kräuterbutter</i> Saisongemüse und Pommes frites		38.--
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart</i> Rösti		34.--
<i>Beefsteak Tartar</i> Toast und Butter	20.--	29.--

## Wildspezialitäten



### *Rehschnitzel Mirza*

Spätzli,  
Rosenkohl, Apfel und Marroni

37.--

### *Reh- Gems oder Hirschpfeffer Grossmutterart „je nach Jagd“*

Spätzli, Rotkraut und Marroni

29.--

### *Hirsch - Entrecôte Chasseur*

Rotkraut, Marroni und Capuns

40.--

### *Wildteller ohne Fleisch*

25.--

### *Wildschwein Rib ey Weintraubensauce*

Trauben glasiert und Spätzli

38.--

### *Rehrücken auf Vorbestellung*

Mit all seinen Beilagen

52.--

### *Alle Preise Inkl. 8% Mwst*

Rind	Schweiz, Südafrika, Südamerika
Schwein / Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz, SEG-Zell und Comestible
Wild	aus hiesiger Jagd und Bündnerland
Fische	CH Gewässer und Weltmeere
Krustentiere	Vietnam und Schweden

Ausländisches Fleisch und Geflügel kann mit Antibiotika und/oder Hormon als Leistungsförderer erzeugen